

# TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

## FORELLEN TATAR

Apfel | Ingwer | Haselnuss

## TROUT TARTARE

Apple | ginger | hazelnut

oder or

## QUINOA SALAT

Rote Bete | Mandel | Himbeeressig

## QUINOA-SALAD

Beetroot | almond | raspberry vinegar

oder or

## BLUMENKOHLSUPPE

Kurkuma | Brotcrumble

## CAULIFLOWER-SOUP

Turmeric | Bread crumble

HAUPTGANG MAIN COURSE

## MAISPOULARDE

Zuckermais | Senfsauce

## CORN-POULARDE

Sweetcorn | mustard sauce

oder or

## CRÊPE

Ricotta | Spinat | gratinierte Béchamel

## CRÊPE

Ricotta | spinach | béchamel au gratin

oder or

## EGLI-FISCHKNUSPERLI

Pommes frites | Tartaresauce

## EGLI FISH CRISPY

French fries | tartar sauce

DESSERT

## TIRAMISU

## TIRAMISU

oder or

## HAUSGEMACHTES EIS

## HOMEMADE ICE CREAM

MO-SO 13. bis 19. Mai 12.00 - 14.00 UHR  
MON-SUN 13 to 19 May 12.00 AM - 2.00 PM

3-GANG  
3-COURSE

inkl. 0.5l Wasser, ein Kaffee & ein Glas Wein  
incl. 0.5l water, one coffee & a glas of wine

53.—  
53.—

# CHEF'S CHOICE

## MOSAIK VON ZANDER UND LACHS

Kokosmilch | Wasabi

## MOSAIC OF ZANDER AND SALMON

Coconut milk | wasabi

31.-

## VITELLO TONNATO

Kandierte Kapern | Lakritz

## VITELLO TONNATO

Candied capers | liquorice

28.-

## TAGLIOLINI

Schwarzer Trüffel | grüner Spargel

## TAGLIOLINI

Black truffle | green asparagus

35.-

## GESCHMORTES KALBFLEISCH

Fondantkartoffeln | Pinot Noir | Granatapfel

## BRAISED VEAL

Fondant potatoes | Pinot Noir | pomegranate

49.-

## ADLERFISCH

Federkohl | Fenchel | Meeresspargel

## EAGLE FISH

Kale | fennel | sea asparagus

51.-

## REGIONALE KÄSEAUWAHL

Von Rolf Beeler, Maitre Fromager

## REGIONAL SELECTION OF CHEESE

From Rolf Beeler Maitre Fromager

24.-